

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงหยวกกล้วยไก่ไทย

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ ท่ามะกา ตำบล สนามแย้

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เนื่องจากชาวบ้านสนามแย้สืบเชื้อสายชาวไทยอีสาน ทำให้วิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่ายแม้กระทั่งการทำอาหารก็สามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมได้เป็นอย่างดี มีการนำพืชผักที่หาได้ง่าย หาได้ทั่วไปไม่ต้องจ่ายเงินซื้อนำมาประกอบอาหารได้ เช่น ต้นกล้วย ต้นเผือก ต้นบอน ที่น้อยนัยจะมีผู้ที่นำมาดัดแปลงทำอาหารเมนูต่างๆได้อย่างเอร็ดอร่อยซึ่งปัจจุบันหาทานได้ยากและมีทานเฉพาะบางพื้นที่เท่านั้น เช่นแกงหยวกกล้วยไก่ไทย ที่ชาวบ้านสนามแย้ได้รับการถ่ายทอดวิธีการทำอาหารมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนประกอบของเครื่องแกง 1.ข่า 2.ตะไคร้ 3.กระเทียม 4.พริกขึ้นกแห้ง 5.ผิวมะกรูด

ส่วนประกอบเครื่องปรุง

1.หอยกกล้วย(กล้วยน้ำว้าที่ยังไม่ออกผล) 2.ไก่ไทย 3.หัวกะทิ 4.หางกะทิ 5.ใบกระเพรา 6.ใบมะกรูด 7.พริกชี้ฟ้าสด

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำส่วนประกอบของเครื่องแกงทั้งหมดใส่ครกตำให้ละเอียด



เตรียมหอยกกล้วย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



หั่นหยวกกล้วยแช่ในน้ำสะอาด



ขยำหยวกกล้วยให้แตกเป็นชิ้นไม่ต้องให้แหลก



ใช้ตะเกียบสาวเยื่อของกล้วยออกให้หมด



จะได้หยวกกล้วยขาวสะอาดสำหรับแกง



นำหัวกะทิใส่หม้อตั้งไฟปานกลาง ใส่เครื่องแกงที่ตำไว้
แล้ว เคี่ยวกะทิสักครู่



ใส่ไก่ไทย



ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลนิดหน่อยอย่าให้หวาน
เกินไป เคี่ยวไก่สักครู่



ใส่หางกะทิลงไปตามด้วยหยวกกล้วยที่หั่นไว้แล้ว



เมื่อทุกอย่างสุกพอดีให้ใส่พริกชี้ฟ้าสไลด์บางๆตามด้วย
ใบมะกรูดฉีกและใบกระเพรา



แล้วยกลงจากเตาตั้งเสิร์ฟ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางบุญศรี สายคำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๒/๒ หมู่ ๑ ตำบลสนามแย้ อำเภอนาทม จังหวัดน่าน

โทรศัพท์ ๐๘๒-๒๕๓๕๓๗๗ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางจิรัชยา บุญรอด

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 12 เดือน พฤษภาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25